

# CHÂTEAU CROIX-MOUTON

2025



**92-94/100**

*Yves Beck*

*Fin et subtil, le bouquet s'illustre par la fraîcheur de ses nuances florales et fruitées complétées par des notes de poivre noir et de graphite. L'attaque légèrement crémeuse annonce un vin élégant porté par des tannins veloutés et vigoureux qui s'allient à une acidité incisive et structurante. Cette dernière dynamise la fin de bouche et cautionne autant la fraîcheur que la persistance. Un vin salivant, structuré et ambitieux qui va gagner en étoffe durant son élevage. 2029-2045*



Le millésime 2025 est marqué par l'expression de la force et de l'élégance du terroir.

Les équipes de Château Croix-Mouton ont su s'adapter aux variations climatiques, avec des pratiques viticoles soignées pour donner naissance à un vin d'une qualité exceptionnelle.

Cette année, la vendange a été précoce, favorisant ainsi la concentration des arômes et une belle fraîcheur. Le résultat est un vin où les notes de fruits frais s'épanouissent harmonieusement, accompagnées d'une délicate touche florale, signature du terroir unique de Château Croix-Mouton.

Entre puissance maîtrisée et élégance, 2025 se distingue par une harmonie rare.

**CENOLOGUE CONSEIL:** Claude Gros

## L'HISTOIRE DU M:

Le M 2025 incarne une alliance raffinée d'or et de noir profond, symbole de richesse et du caractère remarquable de ce millésime. Le noir évoque la texture veloutée du vin, enveloppante et intense, tandis que de subtiles notes florales viennent illuminer l'ensemble, apportant finesse et élégance. Ce contraste délicat révèle toute la complexité aromatique et l'équilibre harmonieux de ce millésime d'exception.

## VIGNOBLE :

C'est sur les terres argileuses des bords de la Dordogne et du Fronsadais que les vignes du Château Croix-Mouton ont pris racine dans un environnement très préservé et riche d'un écosystème d'une grande diversité

Surface totale 60ha. Terroir argilo-limoneux, argiles profondes. Les vignes sont cultivées selon les méthodes de culture raisonnée avec des rendements très maîtrisés, l'objectif étant d'atteindre le meilleur de la maturité.

## ASSEMBLAGE :

85% Merlot, 15% : Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Marselan.

## VINIFICATION :

Pendant les vendanges, un système de tri par bain densimétrique a été utilisé pour nettoyer et trier les raisins. Macération à chaud pour la majorité des raisins avec un écoulage précoce.

## DÉGUSTATION :

D'un violet pourpre, le Château Croix-Mouton 2025 libère au nez des arômes de fruits noirs, violette avec une délicatesse de pointe d'épices. La bouche est ronde, gourmande, pleine de fraîcheur, d'élégance et de subtilité. Les tannins soyeux donnent de la longueur et un retour floral délicat.